

# Cookies aux pépites de chocolat

**Ingrédients**

* 500g de beurre
* 500g de sucre roux
* 1 kilo de farine
* 1 litres d’œufs
* 1 levure chimique
* Vanille liquide
* Pépites ou pistoles de chocolat
* 1 pincée de sel

**Déroulé**

1. Mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure.
2. Ajouter les œufs et le beurre mou. Mélanger à la main. Ajouter à la fin les pépites de chocolat.
3. Laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur. Ensuite déposer des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et les aplatir légèrement.
4. Enfourner entre 10 et 15 minutes à 180°C.

***C’est prêt !***